

Kochen mit Klaus

Tortelloni-Gratin mit Puten-Medaillons

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 800 g Tortelloni (Fleisch), 750 g TK-Broccoli, 3 Knobizehen, Butter,
- 2 Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Muskat, Mehl, je 150 ml Milch & Weißwein,
- 200 ml Sahne, 500 ml Gemüsebrühe, 250 g Champignons,
- 800 g Puten-Steaks, Paprikapulver, 200 g Schmelzkäse, Paniermehl

Zubereitung:

1. Zwiebeln, Knobi abziehen u. fein würfeln. Pilze putzen u. vierteln. 2 EL Butter erhitzen, nicht aufgetauten Broccoli dazu geben, mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen. Sahne u. Brühe zugeben u. abgedeckt bei kleiner Hitze ca. 8 Min. köcheln lassen. Brokkoli mit einer Schaumkelle entnehmen, Brühe aufkochen. Nudeln zugeben, 3 Min. ziehen lassen, entnehmen u. mit Broccoli u. Pilzen in eine große Auflaufform schichten.



2. Medaillons abtupfen, in heißem Öl beidseitig anbraten, mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen u. entnehmen.



3. 4 EL Butter zerlassen, Zwiebeln u. Knobi darin glasig dünsten. 4 EL Mehl einrühren u. nach u. nach mit der Broccolibrühe ablöschen. Mit Wein u. Milch verlängern. Schmelzkäse untermischen u. $\frac{2}{3}$ über dem Auflauf verteilen. Pute darauflegen u. mit restl. Sauce bedecken. Mit Paniermehl bestreut im vorg. Ofen bei 200°C ca. 30 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Mit trockenem Weißwein oder kaltem Pils servieren.



Erstellt von Klaus am 30.01.2016